
Chutneys professionell hergestellt

In diesem Kurs lernen Sie die Grundlagen für die professionelle Chutneyherstellung kennen:

- Mögliche Zutaten
- Haltbarkeit
- Kennzeichnung
- Kalkulation
- Praktische Zubereitung von Chutneys
- Verkostung mitgebrachter Produkte

Information

Kursdauer: 8 Einheiten

Kursbeitrag: 112,00 € Teilnahmebeitrag gefördert
319,00 € Teilnahmebeitrag ungefördert
Bildungsförderung LE 23-27

Fachbereich: Direktvermarktung

Zielgruppe: Direktvermarkter:innen von Chutneys

Mitzubringen: Bitte bringen Sie selbsthergestellte Chutneys zum Kurs mit.

Verfügbare Termine